

LA PERLE  
RECRUTE UN.E  
BRASSEUR.SE

JOB

perle

perle

perle

LA PERLE  
RECRUTE UN.E  
BRASSEUR.SE

# Rattaché.e au chef d'équipe, la brasserie Perle basée à Strasbourg – capitale européenne, recrute un.e brasseur.se

## MISSIONS PRINCIPALES

### Brassage et CIP

- Gestion du bloc froid (centrifugation, suivi fermentation/garde)
  - Conditionnement fûts et bouteilles
  - Suivi qualité et traçabilité
- Implication dans l'amélioration continue et le développement de recettes et process
  - Entretien de l'espace et de l'équipement de production

## AUTRES MISSIONS

- Réception-Expédition-Préparation de commandes
- Participation aux événements Perle et vente à emporter
- Possibilité d'évolution vers des responsabilités supplémentaires (gestion du chai, veille matières premières, communication)

## PROFIL

- Incarner les valeurs de la brasserie
- Capacité d'organisation, gestion des priorités et du temps
  - Rigueur, attention aux détails
  - Proactif.ve, capacité à trouver des solutions
  - Sens du contact au sein d'une petite équipe
    - Communication efficace
- Flexibilité dans les horaires (deux fois huit régulier, saisonnalité)

## COMPÉTENCES

- Formation diplômante en agroalimentaire / science brassicole
  - Expérience de production en brasserie (un plus)
- Permis B / CACES (un plus)

CDI – Poste à promouvoir  
au plus vite car la bière n'attend pas!  
Rémunération à finaliser  
en fonction de votre expérience,  
personnalité et de vos compétences.

Envoyez nous  
votre CV et une lettre  
avec votre vision du métier,  
à l'adresse suivante :  
christian@biere-perle.com